







SEMAINE DU 13 MAI AU 17 MAI 2019

	DEJEUNER	
LUNDI 13  PAIN BIO	MENU « PARCOURS DU CŒUR »	
MARDI 14	ROSETTE / PÂTÉ / SALADE FILET DE POISSON MEUNIÈRE PETITS POIS EXTRA FINS FOURME / ST NECTAIRE FROMAGE BLANC AUX SPECULOOS	
MERCREDI 15	GASPACHO / SALADE RÔTI DE PORC AUX PRUNEAUX POEELE DE COURGETTES / AUBERGINES TARTE AUX POMMES	
JEUDI 16	ASPERGES / CAROTTES RÂPÉES COUSCOUS GARNI SEMOULE CANTAVEYLOT VANILLE	
VENDREDI 17	SALADE POMMES DE TERRE / THON / OLIVES FILET DE VOLAILLE CHOUX FLEURS CANTAL POIRE / BANANE	 

LEGENDE : Produit « Fait Maison » Produit de saison Produit laitier

Menu susceptible de modification suite à des évènements indépendants de notre volonté (problème de livraison...). Modification possible du menu en fonction des stocks.



Menus élaborés dans le cadre de la Commission menu du MARDI 16 AVRIL 2019

La Gestionnaire,
C. MATHIEU

Le Principal,
M. FOUCRIER

NB : Les parents d'élèves qui souhaitent participer à la Commission Menu du MARDI 21 MAI 2019 entre 13h45 et 15h00 (y compris les parents de maternelle ou du primaire) sont priés de prendre contact avec Mme MATHIEU-Gestionnaire (Tél : 05-65-37-17-83).

SEMAINE DU 20 MAI AU 24 MAI 2019

	DEJEUNER
LUNDI 20  PAIN BIO	SALADE / RADIS CHEESEBURGER FRITES BRIE COMPOTE DE FRUITS
MARDI 21	FEUILLETÉ AU FROMAGE SAUCISSE GRILLÉE HARICOTS VERTS COMTÉ FRAISES 
MERCREDI 22	SARDINE / BEURRE / SALADE POULET BASQUAISE RIZ CLAFOUTIS 
JEUDI 23	BUFFET DE CRUDITÉS  FILET DE POISSON CAROTTES / BROCOLIS EMMENTAL TARTE AU CITRON
VENDREDI 24	POMELO / SALADE RÔTI DE VEAU * SPAGHETTIS YAOURT NATURE POMME / KIWI 

LEGENDE : Produit « Fait Maison » Produit de saison Produit laitier

* Le rôti de veau BIO provient du GAEC VIELFOUR - GIGNAC (Expérimentation avec les producteurs BIO du lot)

Menu susceptible de modification suite à des évènements indépendants de notre volonté (problème de livraison...). Modification possible du menu en fonction des stocks.




Menus élaborés dans le cadre de la Commission menu du MARDI 16 AVRIL 2019

La Gestionnaire,
C. MATHIEU

Le Principal,
M. FOUCRIER

NB : Les parents d'élèves qui souhaitent participer à la Commission Menu du MARDI 21 MAI 2019 entre 13h45 et 15h00 (y compris les parents de maternelle ou du primaire) sont priés de prendre contact avec Mme MATHIEU-Gestionnaire (Tél : 05-65-37-17-83).

SEMAINE DU 27 MAI AU 31 MAI 2019

	DEJEUNER
LUNDI 27  PAIN BIO	AVOCAT / SALADE SAUTÉ DE PORC AUX CHAMPIGNONS SALSIFIS / CAROTTES ST NECTAIRE BANANE / ORANGE
MARDI 28	TOMATE / CONCOMBRE / SALADE BRANDADE DE MORUE CRÈME DESSERT * 
MERCREDI 29	ASPERGES / SALADE TORTILLAS AUX POMME DE TERRE PIPERADE GLACE 
JEUDI 30	FERIÉ
VENDREDI 31	FERIÉ

LEGENDE : Produit « Fait Maison »

Produit de saison

Produit laitier

* Les crèmes dessert BIO proviennent du GAEC BONNET- Castelnau Montratier(Expérimentation avec les producteurs BIO du lot)








Menu susceptible de modification suite à des évènements indépendants de notre volonté (problème de livraison...). Modification possible du menu en fonction des stocks.

Menus élaborés dans le cadre de la Commission menu du MARDI 16 AVRIL 2019

La Gestionnaire,
C. MATHIEU

Le Principal,
M. FOUCRIER

NB : Les parents d'élèves qui souhaitent participer à la Commission Menu du MARDI 21 MAI 2019 entre 13h45 et 15h00 (y compris les parents de maternelle ou du primaire) sont priés de prendre contact avec Mme MATHIEU–Gestionnaire (Tél : 05-65-37-17-83).

	DEJEUNER	
LUNDI 3  PAIN BIO	MELON / PASTÈQUE BLANQUETTE DE VEAU RIZ CAMEMBERT CERISE	
MARDI 4	CONCOMBRE / BETTERAVE / SALADE FILET DE CABILLAUD RATATOUILLE PYRÉNÉES BANANE	 
MERCREDI 5	MELON / SALADE MIQUE PETIT SALÉ LIÉGEOIS	
JEUDI 6	QUICHE / PIZZA STEAK HACHÉ * HARICOTS VERTS CANTAL BUFFET DE FRUITS 	 
VENDREDI 7	ASPERGE / TOMATE / SALADE POULET RÔTI BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES YAOURT NATURE * SALADE DE FRUITS	 

LEGENDE : Produit « Fait Maison » Produit de saison Produit laitier

* Le steak haché BIO provient du GAEC BIOLOC du VAL à PAYRIGNAC – Les Yaourts nature BIO du GAEC BONNET (Expérimentation avec les producteurs BIO du lot)

Menu susceptible de modification suite à des événements indépendants de notre volonté (problème de livraison...). Modification possible du menu en fonction des stocks.

Menus élaborés dans le cadre de la Commission menu du MARDI 16 AVRIL 2019

La Gestionnaire,
C. MATHIEU

Le Principal,
M. FOUCRIER

NB : Les parents d'élèves qui souhaitent participer à la Commission Menu du MARDI 21 MAI 2019 entre 13h45 et 15h00 (y compris les parents de maternelle ou du primaire) sont priés de prendre contact avec Mme MATHIEU–Gestionnaire (Tél : 05-65-37-17-83).